

Deutsch gewürzt für Utah

VON ARMIN E. MÖLLER

SALT LAKE CITY – Die Jacke wird sorgfältig gefaltet, kommt unter Glas und wird gerahmt. Die Profiköche Amerikas pflegen seltsame Bräuche. Zu besonderen Gelegenheiten werden die Kochjacken mit dem Namen und dem Rang des jeweiligen Kochs bestickt, und auch worum es ging, wird eingestickt: eine Auszeichnung! Der 57-jährige Bernhard Götz hat längst einen ganzen Stapel solcher Trophäen erarbeitet, er gehört zu den angesagten Köchen der USA.

Spagat zwischen Alt und Neu

Wenn von der Küche Höchstleistungen erwartet werden, etwa weil der Gouverneur oder gar der Präsident der Vereinigten Staaten einladen oder eingeladen werden, dann sind überall in den USA deutsche Köche erste Wahl. „Das liegt an unserer Ausbildung“, sagt Bernhard Götz. „Du lernst daheim, dich auf jede Herausforderung einzustellen.“ Die deutschen Spitzenköche sind meist viel herumgekommen, bevor sie dann selbst große Küchen übernehmen. Die Wanderjahre helfen mit, sich auf unterschiedlichste Gäste und Anforderungen einzustellen. Deshalb vertraut man „German Chefs“ mit internationaler Erfahrung in Amerika selbst dann, wenn amerikanische Küchentraditionen verteidigt werden sollen. Der Schwarzwälder Götz in Salt Lake City muss dabei ständig den Spagat zwischen Altem und Neuem schaffen. Das ist typisch für Utah, den US-Staat, der sich gegenwärtig wieder neu erfindet.

Hier ging es bis zu den Olympischen Winterspielen im Jahre 2002 eher bescheiden und karg zu. Schon beim Kaffee wurde im Mormonen-Staat gefragt, ob der wohl gottgefällig sei. Wein und Bier waren in den Restaurants nicht erlaubt, es sei denn, man brachte sie in braune Papiertüten eingehüllt mit.

All das hat sich geändert. Inzwischen gibt es gut besuchte Brauhäuser und Biere, die gegen die Konkurrenz auch aus Deutschland bestehen können. In Utah arbeitet die einzige Whiskey-Brennerei des ge-

SERIE: IN FREMDEN BETTEN, AUS ANDEREN KÜCHEN
Bernhard Götz ist Küchenchef im Little-America-Hotel in Salt Lake City. Er gehört zu den angesagten und höchstgeehrten Profiköchen in den USA. Und das, obwohl er aus Deutschland, aus dem Schwarzwald, kommt.



Bernhard Götz (Zehnter von rechts) inmitten seiner Fröhschicht in der Hotelküche.

FOTO: ARMIN E. MÖLLER

Reisetipps

Anreise: Mit dem Flugzeug: Von Sachsen über Frankfurt am Main oder München und ein US-Flugkreuz wie Minneapolis, Denver, Phoenix nach Salt Lake City.

Unterkunft: The Little America Hotel, 500 South Main Street, Salt Lake

City, Utah 8401, USA, Telefon: 001 801-5965700, Internet: www.little-america.com. Die Preise für ein Doppelzimmer liegen zwischen 89 und 199 Dollar. Das Frühstück kostet 14,95, das Mittagsbuffet 14,25 Dollar. Für ein Abendessen bezahlt man im Schnitt 15 Dollar, im Hauptrestaurant

ab 26 Dollar. Dafür gibt es, wie in den Bergen üblich, viel Fleisch.

Weitere Informationen: Utah Office of Tourism c/o Get It Across, Neumarkt 33, 50667 Köln, Telefon: 0221 2336406, Internet: www.utah.travel, www.goutah.de, www.travel.utah.gov

samen US-Westens, und zwischen den Nationalparks wird Wein angebaut. So etwas wäre hier noch vor 20 Jahren undenkbar gewesen.

Die Köche in Utah litten lange darunter, dass ihnen gerade noch zugetraut wurde, Steaks halbwegs brauchbar zu braten. Deshalb überredeten sie ihren Kollegen Götz, für sie 2008 am amerikanischen Wettkampf der Berufsköche anzutreten. Dieser Marathon wird parallel vierfach ausgetragen. Götz erkochte den

Sieg für den gesamten Westen der USA – 12 Staaten einschließlich Kalifornien und Hawaii. Als Westmeister trat er dann gegen die anderen drei Sieger an und kehrte als Vizemeister der amerikanischen Küchenchefs zurück. Das hatte es in Utah noch nicht gegeben.

Sein Arbeitgeber, das Little-America-Hotel in Salt Lake City, ist entsprechend stolz auf den Chefkoch. Mit 850 Zimmern ist es das größte Hotel in Utah, wobei das „little“ (auf

Deutsch: klein) ein augenzwinkerner Marketingscherz ist. Das erste Großhotel in Salt Lake City heißt „Grand America“.

In Salt Lake City zu kochen, ist nicht immer leicht. Hier hängt man an Altvertrautem, das gilt auch fürs Essen. Reichlich Fleisch – täglich frisch zubereitetes Roast Beef, Prime Rib, oder Krustenbraten mit Honigüberzug gebacken oder – unverzichtbar – Truthahn müssen neben vielen Salaten, Fisch und Meeres-

früchten angeboten werden. Als Koch muss man da rechnen können. „Einmal Alles“ beim Frühstücks- oder Mittagsbuffet kostet rund 15 Dollar. Das ist im Vergleich zu den Preisen im Osten der USA oder in Kalifornien bescheiden. Dafür kommen die Gäste gleich in größeren Gruppen. Mormonenfamilien sind deutlich größer als die Familien anderswo. Die großen Tische zu Feiertagen wie Thanksgiving, Weihnachten, Silvester oder zum Muttertag sind im Little America schnell ausgebucht, und das, obwohl dafür aus allen Kongress- und Ballsälen des Hauses Speisesäle werden.

„Grüne“ Küche

Wer in Utah kocht, muss regionale Eigenheiten streng beachten. Hier sind die Menschen gewohnt, dass Heilbutt trocken schmecken muss. Wenn der Koch die gewohnte Tiefkühlware der Qualität wegen gegen frischen Fisch austauschen will, wird er scheitern. Ein Versuch hat Götz belehrt. Der Kunde ist König, der Koch muss sich fügen. Einige Veränderungen sind erlaubt, etwa, dass der Koch aus Deutschland auf die „grüne“ Küche setzt. Dabei wird beim Einkauf der Lebensmittel und bei deren Zubereitung auf Umweltverträglichkeit geachtet. Das verlangt in Küchen mit über einhundert Mitarbeitern aus einem Dutzend unterschiedlicher Nationen viel Fingerspitzengefühl.

„Wenn am Rezept der Standardgerichte etwas geändert wird, merken die Gäste das sofort. Selbst der Wechsel des Kaffeelieferanten fällt auf“, weiß Götz, der im Laufe seiner Karriere Köchepräsident in New Orleans und mehrfach Koch des Jahres etwa der Sheraton-Hotelgruppe oder regionaler Köchevereinigungen war. Dass er heute in Salt Lake City kocht, hat etwas mit seiner Heimat zu tun. Dem Angebot, hier her zu kommen, folgte der Schwarzwälder gerne, denn in Utah gibt es „Schnee und Berge, fast wie daheim“. Dafür gab er den prestigeträchtigen Posten als höchstrangiger Koch im Sheraton Hotel and Towers in Chicago, einem der größten Häuser in den USA, gerne auf und zog gen Westen.